

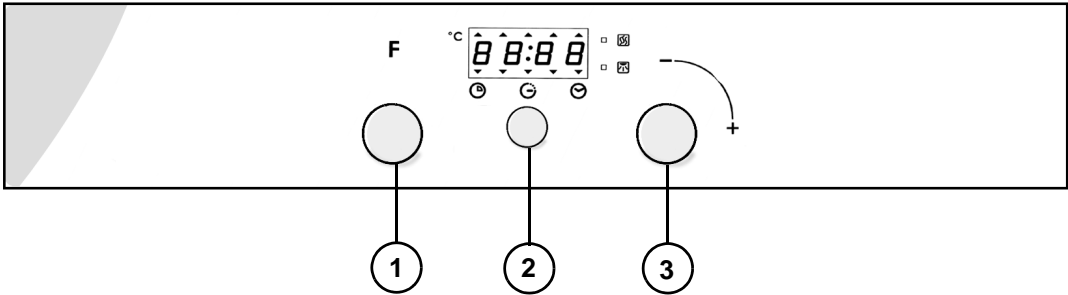


ACCESSORI

- Griglia
- Piastra per dolci
- Pannelli catalitici
- Leccarda

TABELLA FUNZIONI FORNO

Simbolo funzioni	Funzione	Temperatura/livelli preimpostati	Descrizione Funzione (vedi dettagli all'interno del libretto istruzioni)
0	FORNO SPENTO	-	-
	LUCE FORNO	-	Accensione della luce interna del forno.
	MLTF (Mantenimento calore)	35C	Temperatura costante a 35°C o 60°C.
	STATICO	200C	Per cuocere gli alimenti su un solo livello. Preriscaldamento.
	PASTICCERIA (Statico+Ventola)	175C	Per la cottura su due livelli alla stessa temperatura.
	VENTILATO	160C	Per cotture su diversi livelli alla stessa temperatura.
	TURBOVENTILATO	160C	Per cuocere: torte di frutta grandi, verdure ripiene, timballi, pollame.
	GRILL	3	Per grigliare piccoli pezzi di carne, ecc...
	TURBOGRILL (Grill+Ventola)	3	Per grigliare grossi pezzi di carne.
	PROGRAMMA	P1	Per cuocere pizza, pane, focacce.



Manopola selettore: consente di scegliere le funzioni.  
Tasto di selezione e di conferma delle diverse operazioni (deve essere selezionato con pressioni singole).  
Manopola per impostare: l'ora del giorno, la durata della cottura, l'ora di fine cottura e le temperature (Funzione P).

**COME ATTIVARE IL FORNO**  
Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, *il display indica "SEPP"*.  
**Per attivare il forno:**

- posizionare la **manopola 1** sullo "0".
- premere il **tasto 2**. *Il display indica "--:--"*.

PER L'UTILIZZO DEL FORNO RIFERIRSI ALLA SCHEDA DEL PROGRAMMATORE SEPARATA.

TABELLE DI COTTURA

CIBI	Funzione	Preriscal- damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera- tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE Agnello, Capretto, Montone		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Arrosti (Vitello, Maiale, Manzo) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Pollo, Coniglio, Anatra		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Tacchino (kg. 6) + Livello 3 Brunitura		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oca (kg. 2)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, Branzino, Tonno, Salmone, Trota		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
PESCE (TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, Tonno, Salmone, Merluzzo		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

N.B.: Per le cotture delle carni in Ventilato e Statico si consiglia di aggiungere la funzione di Brunitura con livello da 1 a 3.

CIBI	Funzione	Preriscal- damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera- tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
VERDURE Peperoni ripieni		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Pomodori ripieni		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Patate al forno		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Verdure crude gratinate (es. Finocchio, Cavolo, Asparagi, Sedano)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

CIBI	Funzione	Preriscal- damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera- tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC. Torte a lievitazione (pan di spagna)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Torte ripiene (al formaggio)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
		X	2	180	25 - 35
Crostata		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Biscotti		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Bigné		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Torte salate		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Torte ripiene alla frutta per es. Ananas, Pesche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
		X	2	90	120 - 150
Meringhe		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
		X	2	200	15 - 25
Vol-au-vent		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI	Funzione	Preriscal- damento (5 min.)	Livello (dal basso)	Livello di Brunitura	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	4	5	30 - 40
Braciole		X	4	5	25 - 35
Pesce		X	4	5	30 - 40
Cosce di pollo		X	4	5	35 - 40
Spiedini		X	4	5	30 - 35
Costine		X	4	5	20 - 35
1/2 pollo		X	3	5	45 - 50
1/2 pollo		-	3	5	45 - 55
Pollo intero		-	3	5	60 - 70
Arrosto (maiale, manzo)		-	3	5	75 - 90
Anatra		-	2	5	80 - 90
Cosciotto di agnello		-	3	5	90 - 120
Roast beef		-	3	5	90 - 120
Patate al forno		-	3	5	40 - 50
Tranci di Pesce spada		-	3	5	35 - 45